



# DIGITAL THERMOMETER

GB

## FCC DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

**Product:** Digital Thermometer  
**Weber Part Number:** 6438  
**Responsible Party:** Weber-Stephen Products Company  
 200 East Daniels Road  
 Palatine, IL 60067-6266 USA  
**Phone:** 1-800-446-1071 (U.S.A. Only) [www.weber.com](http://www.weber.com)

## THE FCC WANTS YOU TO KNOW

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult an experienced radio / TV technician for help.
- If you cannot eliminate the interference, the FCC requires that you stop using your thermometer.

Changes or modifications not expressly approved by Weber-Stephen Products Company may cause interference and void the user's authority to operate the equipment.

## EC – DECLARATION OF CONFORMITY

This product contains the approved transmitter and complies with the essential requirements of Article 3 of the R & TTE 1999/5/EC Directives, if used for its intended purpose and that the following standard(s) has/have been applied:

### Efficient use of radio frequency spectrum:

(Article 3.2 of the R&TTE Directive)  
 applied standard(s) EN 300 220-3:2000

### Electromagnetic compatibility:

(Article 3.1b of the R&TTE Directive)  
 applied standard(s) EN 301 489-3:2000

### Safety of information technology equipment:

(Article 3.1a of the R&TTE directive)  
 applied standard(s) EN 60950:2000

## Additional information:

The product therefore conforms to the Low Voltage Directive 73/23/EC, the EMC Directive 89/336/EEC and R&TTE Directive 1999/5/EC (appendix II) and carries the respective CE marking.

## RTTE Compliant Countries

All EU countries, Switzerland, and Norway



This symbol indicates that the product cannot be disposed of in the trash. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit [www.weber.com](http://www.weber.com), and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.



COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED  
 All EU countries, Switzerland  
 and Norway

## SETUP

Remove the battery covers from both the ThermoSensor and Monitor, then remove the plastic tabs from the battery compartments. Continue to battery installation steps.

## INSTALLING BATTERIES

The thermometer requires two AA batteries and two AAA batteries for power. Follow these steps to install the batteries.

**Note:** Reset both the monitor and the ThermoSensor within 60 seconds to synchronize them to transmit a signal. Only reset after installing new batteries.

### In The Monitor

1. Slide down and lift off the belt clip on the back of the monitor. Slide then lift up and remove the battery compartment cover.

2. Place two AA batteries in the compartment as indicated by the polarity symbols (+ and -).

3. Press RESET in the battery compartment using a pointed object such as a straightened paper clip.

4. Replace the cover and the belt clip.

### In the ThermoSensor

1. Slide off the battery compartment cover.

2. Place two AAA batteries in the compartment as indicated by the polarity symbols (+ and -) and press RESET beside the battery compartment using a pointed object such as a straightened paper clip.

3. Replace the battery compartment cover.

When appears on the monitor, replace the batteries.

## ADJUSTING FAHRENHEIT / CELSIUS

To select Fahrenheit or Celsius, slide "C/F", located beside the monitor's battery compartment, to "C" or "F".

## ADJUSTING THE VOLUME

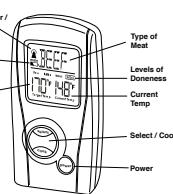
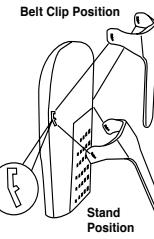
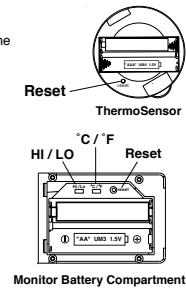
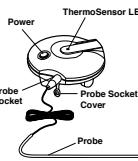
To adjust the monitor's volume, slide HI/LO, located in the ThermoSensor's battery compartment, to HI or LO.

## LED INDICATOR

The red LED in the centre of the ThermoSensor flashes to indicate that it is on and transmitting.

## USING THE BELT CLIP

You can wear the belt clip on your belt or use it as a stand. To use the belt clip as a stand, remove the belt clip from the back of the monitor. Insert the left or right side of the clip into the lower part of the slot then snap the other side of the clip into the other lower slot.



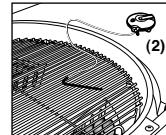
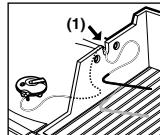
## CONNECTING THE PROBE

Locate the cover to the probe socket on the top right side of the ThermoSensor and carefully pull it out. Plug the meat probe into the socket.

## OPERATION

**Note: Only reset after installing new batteries.**

1. Press and hold power until the ThermoSensor's red LED flashes. Then press and hold power until the monitor's green LCD lights and all display segments appear.
2. Repeatedly press "Select" until the desired meat appears. You can select BEEF, LAMB, VEAL, HMBGR (Hamburger or rissoles), PORK, TURKY (Turkey), CHICK (Chicken), or FISH. Then repeatedly press "Cook" to select doneness level.
- Note: The doneness level selections, RARE, MED RARE, MEDIUM, and WELL DONE, are only available for beef, lamb and veal. For chicken, pork, turkey, fish and hamburger the monitor defaults to WELL DONE.**
3. Place the ThermoSensor near the cooking area and insert the tip of the probe into the center of the meat. To prevent the lid from crimping the probe wire, feed the wire out through the slot on the side of the cookbox. Use the monitor's stand for easy viewing or use the belt clip. For charcoal grilling, route the probe wire away from the direct heat of the charcoal briquettes.



## Notes:

- Place the ThermoSensor away from direct heat or flame and do not rest the probe on the cooking surface. Doing so could damage the thermometer inside the probe.

- For a clear signal, place the monitor within 100 feet of the ThermoSensor.

• The operation temperature range of the sensor probe is -4°F to 482°F (20°C to 250°C). The LCD display range is 0°C/F to 199°C/F. When the display temperature is out of range, the display's digits flash.

4. When the meat is done, remove the probe from the meat wearing an oven mitt or let the probe cool off. Press and hold POWER on the monitor and ThermoSensor for about 2 seconds to turn them off.

## Notes:

- The monitor's last record remains even when you turn the power off. When you turn the monitor on again, the last record appears on the display.
- The monitor and ThermoSensor automatically turn off if you do not press any button for about eight hours.

5. Disconnect the probe from the ThermoSensor and replace the socket cover. After you finish cooking, clean the probe with water and a mild detergent. Wipe the monitor and ThermoSensor with a damp cloth.

**Note: Do not use a dishwasher to clean the probe or immerse the monitor or ThermoSensor in water or liquid.**

## CHECKING SIGNALS AND AUDIBLE ALARM STATUS

### SIGNAL



Indicates the monitor is receiving a signal from the ThermoSensor.

### ALERTS

**Three beeps** - indicates the monitor is not receiving a signal from the ThermoSensor.

**Four beeps** - indicates the current temperature is within five degrees of the target temperature.

**A continuous beep** - indicates the thermometer has reached its target temperature.

**A fast and continuous beep** - indicates the meat is overcooked.

**Note: Press any button to stop the alert.**

### BATTERY NOTES

appears on the monitor to indicate the condition of the batteries. The following alerts indicate when the batteries need to be replaced.

- main - indicates the monitor's battery is low.
- remote - indicates the ThermoSensor's battery is low.
- main remote - indicates the batteries are low in both the monitor and ThermoSensor.
- Use only fresh batteries of the required size and recommended type.
- Do not mix old and new batteries, different types of batteries (standard, alkaline or rechargeable) or rechargeable batteries of different capacities.
- If you do not plan to use the thermometer with batteries for a month or more, remove the batteries. Batteries can leak chemicals that can destroy electronic parts.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Digital Thermometer, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and on which examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty give you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

## SPECIFICATIONS

### Monitor

Batteries 2 x AA

Operating temperature range 32°F to 122°F (0°C to 50°C)

Storage temperature range -4°F to 140°F (20°C to 60°C)

Water Resistance JIS Level 2

LCD Display Range 0°C/F to 199°C/F

### ThermoSensor

Batteries 2 x AAA

Operating temperature range -4°F to 140°F (20°C to 60°C)

Storage temperature range 22°F to 158°F (-30°C to 70°C)

Water resistance JIS Level 3

### General

Length of stainless steel probe 99.97cm (3.28 feet)

Transmit frequency 433MHz

Temperature resolution +1°C (+ 2°F)

Steel sensor probe's operating temperature Maximum 250°C (482°F)

Specifications are typical; individual units may vary. Specifications are subject to change and improvement without notice.

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD FCC**

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar una operación indeseada.

**Producto:** Termómetro Digital  
**Número de parte Weber:** 6438  
**Parte responsable:** Weber-Stephen Products Company  
200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266 USA  
**Teléfono:** 1-800-446-1071 (U.S.A. Only) [www.weber.com](http://www.weber.com)

**LA FCC QUIERE QUE USTED SEPA LO SIGUIENTE**

Este equipo ha sido probado y se ha encontrado de que cumple con los límites para un dispositivo digital Clase B, de conformidad con la Parte 15 de las reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias en una instalación residencial. Este dispositivo genera, usa y puede radiar energía de frecuencias de radio y, si no se instala de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que las interferencias no puedan eventualmente ocurrir en una instalación en particular. Si este equipo llegase a causar una interferencia perjudicial a las recepciones de radio o televisión, lo cual puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, se anima al usuario a tratar de corregir la interferencia por medio de una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Incrementar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a un enchufe en un circuito diferente a aquel al que el receptor está conectado.
- Pedir ayuda a un técnico de radio/TV con experiencia.
- Si no puede eliminar la interferencia, el FCC requiere que usted pague el termostato.

Campos de radio y televisión que causan interferencias expresamente por Weber-Stephen Products Company pueden causar interferencias e invalidar la autorización al usuario para operar el equipo.

**CE - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

Este producto contiene el transmisor aprobado y cumple con los requisitos esenciales del Artículo 3 de las Directivas R & TTE 1999/5/EC, si se usa para su uso intencionado y siempre que la(s) siguiente(s) norma(s) fuese(n) aplicada(s):

**Use eficiente del espectro de radio frecuencia.**

(Artículo 3.2 de la Directiva R&TTE)  
norma(s) aplicada(s)

EN 300 220-3.2000

**Compatibilidad electromagnética**

(Artículo 3.1 de la Directiva R&TTE)

norma(s) aplicada(s)

EN 301 489-3.2000

**Seguridad de los equipos de tecnología de la información**

(Artículo 3.1a de la Directiva R&TTE)

norma(s) aplicada(s)

EN 60950-2000

**Información adicional:**

Por lo tanto, el producto cumple con la Directiva de Bajo Voltaje 73/23/EC, la Directiva EMC 89/336/EC y la Directiva R & TTE 1999/5/EC (apéndice II) y lleva la correspondiente marca CE.

**Países que cumplen con la RTTE**

Todos los países de la CE, Suiza y Noruega.

 Este símbolo indica que el producto no puede ser desechar con la basura. Para las instrucciones sobre la manera correcta de desechar este producto en Europa, por favor visite [www.weber.com](http://www.weber.com), y póngase en contacto con el importador listado para su país. Si usted no tiene acceso a la Internet, póngase en contacto con el distribuidor a quien le compró el producto y solicítelle el nombre, dirección y teléfono del importador.

 **COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLETED**  
All EU countries, Switzerland (CH) and Norway (N)

**CONFIGURACIÓN**

Extraiga las tapas de las pilas del ThermoSensor y del monitor y, a continuación, extraiga las lengüetas de plástico de los compartimientos de las pilas. Prosiga con los pasos de instalación de las pilas.

**PARA INSTALAR LAS BATERÍAS**

El termostato requiere de dos baterías AA y dos baterías AAA para energizarlo. Siga los siguientes pasos para instalar las baterías.

**Nota:** Restaure tanto al monitor como al ThermoSensor (detector de temperatura) dentro de un lapso de 60 segundos para sincronizarlos para transmitir una señal. Sólo restaure después de instalar baterías nuevas.

**En el monitor**

1. En el reverso del monitor, deslice el gancho para la correa hacia abajo y levántelo y sáquelo. Deslice y luego levante y retire la tapa del compartimiento de las baterías.
2. Coloque dos baterías AA en el compartimiento según lo indican los símbolos de polaridad (+ y -).
3. Presione RESET (restaurar) en el compartimiento de las baterías usando un objeto punteado como un clip para papel enderezado.
4. Reemplace la tapa y el gancho para la correa.

**En el ThermoSensor**

1. Deslice y saque la tapa del compartimiento de baterías.
2. Coloque dos baterías AAA en el compartimiento según lo indican los símbolos de polaridad (+ y -) y presione RESET (restaurar) al lado del compartimiento de las baterías usando un objeto punteado tal como un clip para papel enderezado.

3. Vuelva a poner la tapa del compartimiento de baterías.

Cuando  aparece en el monitor, reemplace las baterías.

**PARA AJUSTAR FAHRENHEIT O CENTÍGRADOS**

Para seleccionar Fahrenheit o centígrados, mueva el selector °C/F, ubicado al lado del compartimiento de baterías el monitor, a °C o a °F.

**PARA AJUSTAR EL VOLUMEN**

Para aumentar el volumen del monitor, mueva el selector HI/LO, ubicado en el compartimiento de baterías del ThermoSensor, a HI (alto) o LO (bajo).

**INDICADOR LED**

El LED rojo en el centro del sensor de temperatura centellea para indicar que está encendido y está transmitiendo.

**PARA USAR EL GANCHO DEL CINTURÓN**

Usted puede poner el gancho del cinturón en su cinturón o usarlo como una base. Para usar el gancho de cinturón como una base, retire el gancho de cinturón del reverso del monitor. Inserte el lado izquierdo o derecho del clip en la parte inferior de la ranura y luego encage el otro lado del gancho en la otra ranura inferior.

**PARA CONECTAR LA SONDA**

Ubique la tapa del enchufe de la sonda en el lado derecho superior del ThermoSensor y hállela cuidadosamente hacia afuera. Enchufe la sonda para la carne en dicho encuadre.

**OPERACIÓN**

**Nota:** Sólo restaure después de instalar baterías nuevas.

1. Presione y mantenga presionado el botón de encendido hasta que el LED rojo del sensor de temperatura centellea. Entonces presione y mantenga presionado el botón POWER (de encendido) hasta que el LCD verde del monitor se ilumine y aparezcan todos los segmentos de la pantalla.

**Nota:** Las selecciones de nivel de cocida, RARE (poco hecha), MED RARE (medio hecha), MEDIUM (medio cocida), WELL DONE (bien cocida), están solamente disponibles para la carne de res, el cerdo, y la ternera. Para el pollo, el cerdo, el pavo, y la hamburguesa el monitor selecciona por defecto el nivel WELL DONE (bien cocido).

3. Ponga el ThermoSensor cerca del área de cocción e inserte la parte superior del sensor en el centro de la carne. Para prevenir que la tapa comprima el cable del sensor hay que llevar el cable de la ranura al lado de la caja de cocción. Utilice la visualización del motor para tener mejor vista o utilice el clip de la cinta. Al asar con carbón, aleje el cable de la sonda del calor directo de las briquetas de carbón.

**Notas:**

- Coloque al ThermoSensor alejado del calor o llamas directas y no coloque la sonda sobre la superficie de cocción. Si eso ocurriese, pudiera dañar el termostato dentro de la sonda.
- Para una señal clara, coloque el monitor a una distancia no mayor de 100 pies (30 metros) del ThermoSensor.

• El rango de temperatura operacional de la sonda del sensor es de -4°F a 482°F (-20°C a 250°C). El rango en la pantalla LCD es de 0°C a 199°C. Cuando la temperatura mostrada en la pantalla es fuera de rango, los dígitos en esta última cambian.

4. Cuando la carne esté cocida, retire la sonda de la carne portando un guante térmico o deje que la sonda se enfrie. Presione y mantenga presionado los botones POWER (encendido) del monitor y del ThermoSensor durante 2 segundos para apagarlos.

**Notas:**

- El último registro del monitor permanece aun cuando este se apaga. Cuando usted enciende el monitor de nuevo, el último registro aparecerá en la pantalla.
- El monitor y el sensor de temperatura se apagaran automáticamente si no presiona ningún botón por alrededor de ocho horas.

5. Desconecte el sensor del ThermoSensor y vuelva a colocar la tapa del encuadre. Tras terminar de cocinar, limpie la sonda con agua y un detergente suave. Limpie el monitor y el ThermoSensor con un trapo húmedo.

**Nota:** No use un lavador de platos para limpiar la sonda ni sumerja al monitor o al ThermoSensor en agua o líquido.

**PARA VERIFICAR LAS SEÑALES Y LAS CONDICIONES DE LAS ALARMAS SONORAS****SEÑAL**

 Indica que no hay señal.



Indica que el monitor está recibiendo una señal del ThermoSensor.

**ALARMA**

Tres pitidos - indica que el monitor no está recibiendo una señal del ThermoSensor.

Cuatro pitidos - indica que la temperatura está en un rango de cinco grados de la temperatura deseada.

Un pitido continuo - indica que el termostato ha llegado a la temperatura fija.

Un pitido rápido y continuo - indica que la carne se ha cocido de más.

**Nota: Pulse cualquier botón para parar la alarma.**

**NOTAS SOBRE LAS BATERÍAS**

aparece en el monitor para indicar la condición de las baterías. Por favor tome en cuenta la siguiente información para una indicación de cuando las baterías necesitan reemplazarse.

•  principal - indica que la batería del monitor está baja.

•  remoto - indica que la batería del ThermoSensor está baja.

•  principal remoto - indica que las baterías están bajas tanto en el monitor como en el ThermoSensor.

• Use solamente baterías frescas del tamaño requerido y del tipo recomendado.

• No mezcle baterías nuevas con viejas, diferentes tipos de baterías (estándar, alcalinas o recargables) o baterías recargables de diferentes capacidades.

• Si no tiene la intención de usar el termostero con las baterías durante un mes o más, retire las baterías. Las baterías pueden dejar pasar químicos que pueden destruir las partes electrónicas.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL de este Termómetro Digital, que carecerá de defectos de material y mano de obra desde la fecha de compra. La garantía cubre lo siguiente: 2 año, siempre que se monte y use según las instrucciones impresas suministradas con el producto.

Weber® podrá exigir una prueba fehaciente de la fecha de compra. POR LO TANTO, EL COMPRADOR DEBERÁ CONSERVAR SU RECIBO O FACTURA DE COMPRA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta Garantía Limitada cubre únicamente la reparación o sustitución de las piezas que estén defectuosa en condiciones normales de uso y servicio y que después de ser examinadas denuestren ser defectuosas según Weber. Si Weber confirma el defecto y acepta la reclamación, decidirá si se realiza la reparación o sustitución sin cargo alguno para el comprador. Si se solicita al comprador la devolución de las piezas defectuosas, el envío deberá realizarse a portes pagados. Weber devolverá las piezas al comprador con el flete o los gastos de envío pagados.

Esta Garantía Limitada no cubre las averías ni los fallos de funcionamiento provocados por accidentes, abuso, uso indebido, alteraciones, aplicaciones indebidas, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio incorrectos, ni los causados por descuido de las operaciones de mantenimiento normales y rutinarias. Tampoco estan cubiertos por esta Garantía Limitada el deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas adversas, tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, así como daños causados por la exposición a productos químicos, ya sea de forma directa o indirecta por fenómenos atmosféricos.

Weber no se hace responsable de los daños accidentales o consecuentes ni en la ninguna otra garantía implícita. Esta garantía concede una serie de derechos específicos, así como otros derechos, que podrán variar dependiendo del estado.

**ESPECIFICACIONES**

**Sensor de temperatura**

Baterías

2 x AA

Plage de temperatura operacional

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Rango de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 2

Resistencia a la pantalla

LCD 0°C/F a 199°C/F

General

Larguera de la sonda de acero inoxidable

Frecuencia de transmisión

Resistencia a temperatura

Temperatura operacional de la sonda de acero de acero inoxidable

General

Longuera de la sonda de acero inoxidable

Frecuencia de emisión

Precisión de la temperatura

Temperatura de funcionamiento de la sonda de acero de acero inoxidable

Baterías

2 x AAA

Plage de temperatura operacional

20°C a 60°C (4°F a 140°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-30°C a 70°C (22°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

-20°C a 70°C (-4°F a 158°F)

Resistencia a agua

Nivel JIS 3

Plage de funcionamiento

0°C a 50°C (32°F a 122°F)

Plage de temperatura de almacenaje

## EG – KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

Dieses Produkt beinhaltet den anerkannten Funksender und erfüllt die wesentlichen Anforderungen des Artikels 3.2 der R&TTE-Richtlinien 1999/5/EG, wenn er für den beabsichtigten Zweck eingesetzt wird. Die folgenden Standard(e)s sind angewendet:

## Effiziente Nutzung des Funkfrequenzspektrums

(Artikel 3.2 der R&amp;TTE-Richtlinien)

Angewendeter Standard(s) EN 300 220-3:2000

## Elektromagnetische Verträglichkeit

(Artikel 3.1.b der R&amp;TTE-Richtlinien)

Angewendeter Standard(s) EN 301 489-3:2000

## Schutz der Gesundheit und Sicherheit der Benutzer

(Artikel 3.1.a der R&amp;TTE-Richtlinien)

Angewendeter Standard(s) EN 60950-2000

## Zusätzliche Informationen

Dieses Gerät entspricht deshalb der Europäischen Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, Elektromagnetischen Verträglichkeitsrichtlinie 89/336/EWG und der R&TTE-Richtlinien 1999/5/EG (Anhang II) und trägt die entsprechende CE-Kennzeichnung.

## RTTE-konforme Länder

Alle Länder der EU, die Schweiz und Norwegen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das betreffende Produkt nicht mit dem Müll entsorgt werden darf. Für Anweisungen bezüglich der ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts in Europa besuchen Sie bitte unsere Website [www.weber.com](http://www.weber.com), und kontaktieren Sie den für Ihr Land angegebenen Importeur. Falls Sie keinen Zugang zum Internet haben, fragen Sie Ihren Fachhändler nach dem Namen, der Anschrift und der Telefonnummer des Importeurs.

## EINRICHTUNG

Entfernen Sie die Batterieabdeckungen sowohl vom ThermoSensor als auch vom Monitor, und entfernen Sie anschließend die Folien von den Batteriefächern. Fahren Sie mit den Schritten zum Einsetzen der Batterie fort.

## BATTERIEN EINLEGEN

Für das Thermometer werden zwei AAA-Batterien und für den Stromschlüssel zwei AAA-Batterien benötigt. Befolgen Sie diese Schritte, um die Batterien einzulegen.

Hinweis: Setzen Sie sowohl den Monitor als auch den ThermoSensor innerhalb von 60 Sekunden zurück, um sie für die Übertragung eines Signals zu synchronisieren. Stellen Sie nur nach Instanzieren von neuen Batterien nach.

## Im Monitor

1. Schieben Sie Gürteleschlaufe auf der Rückseite des Monitors nach unten und nehmen Sie sie ab.

2. Legen Sie zwei AAA-Batterien in das Fach ein, wie anhand der Polaritätszeichen angegeben (+ und -).

3. Drücken Sie im Batteriefach mit einem spitzen Gegenstand wie einer begradigten Büroklammer auf RESET.

4. Setzen Sie die Abdeckung und die Gürteleschlaufe wieder ein.

## Im ThermoSensor

1. Entfernen Sie die Abdeckung des Batteriefachs.

2. Legen Sie zwei AAA-Batterien in das Fach ein, wie anhand der Polaritätszeichen angegeben (+ und -).

3. Drücken Sie im Batteriefach mit einem spitzen Gegenstand wie einer begradigten Büroklammer auf RESET.

4. Setzen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder ein.

Wechseln Sie die Batterien aus , wenn dies auf dem Monitor angezeigt wird.

## REGULIERUNG VON FAHRENHEIT / CELSIUS

Um Fahrenheit oder Celsius auszuwählen, schließen Sie °C / °F, neben dem Batteriefach des Monitors, auf °C oder °F.

## REGULIERUNG DER LAUTSTÄRKE

Um die Lautstärke des Monitors zu regulieren, schließen Sie HI/LO, im Batteriefach des ThermoSensors, auf HI oder LO.

## LED-ANZEIGE

Die LED leuchtet im Mitte des ThermoSensors blinks, um anzudecken, dass das Gerät eingeschaltet ist und übertragen.

## VERWENDUNG DER GÜRTELSCHNALLE

Sie können die Gürteleschlaufe am Gürtel tragen oder sie als Ständer verwenden. Um die Gürteleschlaufe als Ständer zu verwenden, entfernen Sie die Gürteleschlaufe von der Rückseite des Monitors. Führen Sie die linke oder rechte Seite der Schlaufe in den untenen Schlitz, dann stecken Sie die andere Seite der Schlaufe in den obenen Schlitz.

## ANSCHLIESSEN DES MESSSTABES

Ziehen Sie die Anschlussenden des Messstabes auf der oberen rechten Seite des Thermosensors vorsichtig heraus. Stecken Sie den Fleischmessstab in die Buchse.

## BETRIEBS

Hinweis: Stellen Sie nur nach Instanzieren von neuen Batterien nach.

1. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter, bis die blaue LED des Thermosensors blinks. Dann drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter, bis die grüne LCD-Lichter des Monitors und alle Anzeigegerüste erscheinen.

2. Drücken Sie wiederholt auf RESET (Autostart), bis die grüne LCD-Fortschrittsleiste erscheint. Zur Auswahl des Betriebsmodus: LAMB (Lamm), VEA (Vieh), HOF (Hof), HAK (Hackfleisch), PORK (Schweinefleisch), TURKEY (Truthahn), CHICK (Huhn), oder FISH (Fisch). Dann drücken Sie wiederholt auf Cook (Kochen), um den gewünschten Garheitsgrad auszuwählen.

Hinweis: Die Auswahl für die Garheitsgrade RARE (leicht angebraten), MED RARE (mittig angebraten), MED (mittel angebraten), WELL RARE (mittel angebraten) und WELL (mittel angebraten) sind nur für Rindfleisch, Lamm und Kalbfleisch, Verfügbar. Für Huhn, Schweinefleisch, Truthahn, Fisch und Hackfleisch wird der Monitor auf WELL DONE (durch) voreingestellt.

3. Geben Sie den ThermoSensor in die Nähe des Kochbereichs und öffnen Sie die Spitze des Fühlers in die Mitte des Monitors. Um zu überprüfen, dass der Monitor auf Funktion ist, drücken und halten Sie die linke oder rechte Seite des Monitors. Führen Sie den Status des Monitors zum einfachen Betrachten oder verwenden Sie die Gürteleschlafe. Ordnen Sie beim Grillen mit Holzkohle den Messstab so an, dass er die Hitze der Holzkohlehitze nicht direkt ausgesetzt ist.

Hinweis: Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

4. Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

5. Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie die Aufzeichnung blau auf dem Monitor, auch wenn Sie ausschalten. Wenn Sie den Monitor wieder einschalten, erscheint die letzte Anzeige auf dem Display.

• Monitor und Thermosensor erschalten sich automatisch aus, wenn Sie ungefähr acht Stunden lang keine Knöpfe betätigen.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

• Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom Fleisch.

• Der Betriebstemperaturbereich des Messstabes liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C und 199°C. Wenn die Anzeigeterminatur außerhalb dieses Bereichs liegt, wird die LCD-Anzeige nicht angezeigt.

• Wenn Sie Fleisch zubereiten, entfernen Sie den Monitort mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:

• Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den

• Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanterar till ACQUIRENTEN ORIGINALA delen Digital Thermometer, som är en del av ditt material och är monterad på data till din köp. Om du har köpt en 2-års garanti.

La Weber upp i för att kontrollera data till din köp. PERICIO ESSCESSARIO CONSERVARE LA RICEVUTA DI ACQUISTO O LA FATTURA E RISPERDIRE IMMEDIATAMENTE LA SCHEDA DI GARANZIA.

La presente garanzia limita la protezione unicamente alla riparazione o la sostituzione delle parti che si dimostrano difettose se soggetto a: a) manutenzione normale e che risultino tali dopo essere state esaminate da parte di Weber. Se il difetto viene accertato a la richiesta accettata, Weber provvederà, a sua discrezione, a riparare o sostituire tali parti gratuitamente. Qualora sia necessario provvedere alle sostituzioni, le parti sostituite saranno preparate a essere inviate.

La presente garanzia limita la protezione per le parti con spese di trasporto o postali pre-pagato.

La presente garanzia limita non copre eventuali guasti o problemi di funzionamento derivanti da incidenti, uso non autorizzato, uso improprio, modifica non autorizzata, mancato rispetto delle istruzioni, vandalismi, incendi, inondazioni, terremoti, tempeste, uragani, tempeste di neve, tempeste di neve, danni da operazioni di manutenzione ordinaria o straordinaria. Inoltre, la presente garanzia limita non copre l'eventuale deterioramento o gli eventuali danni dovuti a condizioni atmosferiche particolari quali grandine, uragani, terremoti o tornadini, nonché lo scolorimento del prodotto causato dall'esposizione diretta al sole. La garanzia non copre i danni causati dall'uso improprio.

La Weber non sarà responsabile, ai sensi della presente o eventuale altra garanzia implicita, di danni indiretti o conseguenziali. La presente garanzia conferisce specifici diritti legali, oltre agli eventuali altri diritti dell'acquirente, che variano da stato a stato.

#### SPECIFIKASJONER

**Monitor**  
Batteri  
2 x AA  
Temperaturmåler for drift  
0 til 50 °C (32 til 122 °F)  
Temperaturmåler for lagring  
-4 til 158 °C  
Motstandsdyktighet for vann  
JIS-nivå 2  
Omräde for LCD-display  
0 til 199 °C

**Thermosensor**  
Batteri  
2 x AAA  
Temperaturmåler for drift  
-20 til 60 °C (4 til 140 °F)  
Temperaturmåler for lagring  
-30 til 70 °C (22 til 158 °F)  
Motstandsdyktighet for vann  
JIS-nivå 3

**Generell**  
Lengde på proba av rustfritt stål  
99,97 cm (3,28 fot)  
Overføringsfrekvens  
433MHz  
Temperaturoplösning  
+2 °F  
Driftstemperatur for stålsonoren probe  
Maksimum 250 °C (482 °F)

Typiske spesifikasjoner – variasjoner kan forekomme for de enkelte enhetene. Spesifikasjonene kan endres, og forbedringer kan utferes uten varsel.



#### EC - ERLÄKLÄRING OM OVERHOLDELSE

Dette produkt indeholder en godkendt sender og overholder de væsentlige krav i Artikel 3 i R & TTE 1999/5/EC-direktivene, hvis den anvendes efter hensigten, og de følgende standarder er anvendt:

De godkende standarder for (Artikel 3.2 i R & TTE-direktiv) effektiv anvendelse af det radiofrekvensspektrum EN 300 220-3:2000  
De godkende standarder for (Artikel 3.1b i R & TTE-direktiv) for elektromagnetisk kompatibilitet EN 301 489-3:2000  
De godkende standarder for (Artikel 3.1a i R & TTE-direktiv) for sikkerhed ved elektronisk udstyr EN 60950-2000

#### Yderligere oplysninger:

Dette produkt overholder derfor lavspændingsdirektiv 73/23/EC, EMC-direktiv 89/336/EC- og R & TTE-direktiv 1999/5/EC (appendix II) og er forsynet med de respektive CE-mærknings.

#### Lande, som overholder RTTE

Alle EU-lande, Schweiz og Norge

Dette symbol indikerer, at produktet ikke kan bortskaffes som almindeligt affald. For instrukser om reglerne for bortskaffelse af dette produkt i Europa, besøg venligst [www.weber.com](http://www.weber.com), og kontakt den importør, der er angivet for dit land. Hvis du ikke har adgang til Internettet, kontakt da din forhandler for at få importørens navn, adresse og telefonnummer.

#### OPSAETNING

Tag batteridekslerne af både ThermoSensor og Monitor, fjern dernæst plastificerne fra batterirummet. Fortsæt med batteriets installationstrin.

#### ISÆTNING AF BATTERIER

Temperaturreaderen er AAA-batterier og to AAA-batterier som strømforsyning. Følg disse trin for at installere batteriene.

Bemærk! Nulstil såvel monitoren som ThermoSensor inden for 60 sekunder for at synkronisere dem til at sende et signal. Skal kun nulstilles når der sættes nye batterier i.

#### I monitoren

1. Lad batteriopslisen på bagsiden af monitoren glide ned, og løft den af. Lad dækslet til batterirummet åbne, og lad den åbne. Hvis det ikke gør det, fjern det.

2. Anbrug en AAA-batteri i rummet, og angiv med polaritetssymbolene (+ og -).

3. Tryk på RESET i batterirummet ved hjælp af en spids genstand, som f.eks. en udrettet papirclip.

4. Sæt dækslet og batteriopslisen på igen.

#### I ThermoSensor

1. Lad dækslet i batterirummet glide af.

2. Anbrug en AAA-batteri i rummet som angivet med polaritetssymbolene (+ og -), og tryk på RESET ved siden af batterirummet ved hjælp af en spids genstand, som f.eks. en udrettet papirclip.

3. Sæt dækslet til batterirummet på igen.

#### UDSKIFT batteriene, når monitoren viser det.

#### JUSTERING AF FAHRENHEIT/CELSIUS

Hvis du vil vælge fahrenheit eller celsius, skal du lade °C/f, som findes ved siden af monitoren batteri, tilslutte med en ledning, og tryk på °C/f.

#### JUSTERING AF VOLUMEN

Hvis du vil justere monitoren volumen, skal du lade HI/LO, som findes i ThermoSensor's batteriurum, glide til HI eller LO.

#### LED-INDIKATOR

Den røde LED i midten af ThermoSensor blinker for at angive, at den er tændt og transmitterer.

#### BRUG AF BÅLTECLIPSEN

Brug af bålteclipsen ved hjælp af en som er fed. Hvis du vil bruge bålteclipsen som en fed, skal du tænde den monitoren. Indstil den venstre eller højre side af clippen den nederste del af åbningen, og lad den anden side af clippen smalle på plads i den anden ønde af åbningen.

#### TILSLUTNING AF PROBEN

Find dækslet til probeklippen på overste side af ThermoSensor, og træk det forsigtigt ud. Sæt koden på.

#### ANVENDELSE

Bemærk! Skal nulstilles når der sættes nye batterier i.

1. Tryk på den venstre knappen, og hold den nede, indtil ThermoSensor's røde LED blinker. Tryk derefter på den højre knappen, og hold den nede, indtil monitoren grønne LCD viser, og alle displaysegmenter vises.

2. Tryk gentagne gange på valg-knappen, indtil ønskede kodet vises. Du kan vælge mellem BEEF, LAMB, VEAL, HAMBGR (Hamburger), PORK (Flæk), TURK (Turkey), CHICK (Chicken) og FISH. Tryk derefter på den venstre knap til at vælge den ønskede kodet.

Bemærk! Graden af gennemsigtighed RARE, MED RARE, MEDIUM og WELL DONE er kun til beef (oske), lamb (lam) og veal (kalv). For chicken (kylling), pork (gris), turkey (kalkun), fish (fisk) og hamburger anvender monitoren standard WELL DONE.

3. Placer den tilsluttede signalstik ved hjælp af et ledning, og sæt spidsen af føleren i centrum af kodet. For at undgå at lægge klempen forårsat ved stegeledning og sæt spidsen af føleren i centrum af kodet. For at undgå at lægge klempen forårsat ved stegeledning og sæt spidsen af føleren i centrum af kodet. Brug skærmen eller bålteclipsen for at få et godt mønster. Når du har klippt den, skal du rengøre proben med vand og et mildt rengøringsmiddel. Tør monitoren og ThermoSensor med en fugtig klud.

Bemærk! Klempen kan ikke komme i maskinopvaskemaskinen, og hverken monitoren eller ThermoSensor må nedseskæs i vand eller væske.

#### KONTROL AF SIGNALER OG HØRBAR ALARM

##### SIGNAL

Angiver intet signal.



Angiver, at monitoren modtager et signal fra ThermoSensor.

##### ALERTS

Tre bøl - angiver, at monitoren ikke modtager et signal fra ThermoSensor

Fire bøl - angiver, at den aktuelle temperatur ligger inden for en grader fra den indstillede temperatur. Et konstant bøl - angiver, at tempeføler har nædet den indstillede temperatur.

Et hurtigt, konstant bøl - angiver, at kodet er stegt for meget.

Bemærk! Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe alarmen.

BATTERIBESKED

vises på monitoren for at angive batterierne tilstand. Vær opmærksom på følgende oplysninger, som angiver, hvornår batteriene skal udskiftes.

• main - angiver, at monitoren batteriene er lavt.

• remote - angiver, at ThermoSensor's batteriene er lavt.

• main remote - angiver, at batteriene er lavt i både monitoren og ThermoSensor.

• Brug kun nye batterier af den rigtige størrelse og anbefalede type.

• Bland ikke gamle og nye batterier, forskellige typer af batterier (standard, alkaline eller genopladelige) eller genopladelige batterier med forskellig kapacitet.

• Hvis du har planlagt at bruge tempeføler med batteriene i en måned eller mere, skal du tage batteriene ud. Batteriene kan løske kemikalier, der kan ødelægge elektroniske komponenter.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER af denne Digital Thermometer, at den vil være fri for materiale- og produktionstilfe fra købsdatoen som følger: 1. år når den er samlet og bruges i overensstemmelse med de trykte instruktioner, der medfølger. Weber-Stephen Products Co. overtager ikke ansvar for skader, der opstår ved fejl i monitoren, der ikke er dækket af denne garanti.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY, EL DERECHO DE RECLAMAR EL DÉFECTO EN EL MÉTODO DE CALIBRACIÓN Y OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.

LA WEBER RECLAMARÁ AL FABRICANTE DE LA UNIDAD DE CONTROL, OJO DE BUEY KIT.



